



САБЗАВОТ ВА ПОЛИЗ МАҲСУЛОТЛАРИНИ САҚЛАШ ВА ТАШИШДА НОЗИК НАЗОРАТ НУҚТАЛАРДАГИ ХАВФЛИ ОМИЛЛАРНИ БАҲОЛАШ (CODEX ALIMENTARIUS КОМИССИЯСИ МЕЪЁРЛАРИ АСОСИДА)

Рўзикулов Дилшод Аллаёр ўғли
Облобердиев Охунжон Ўткир ўғли
Самарқанд давлат тиббиёт университети
клиник ординаторлари

Файзибоев Бекзод Пирмамат ўғли
Алфраганус университети талабаси

Илмий раҳбар: т.ф.д. Файзибоев П.Н.
Самарқанд давлат тиббиёт
университети

Аннотация: Международная система HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Point- оценка анализа рисков в контрольных критических точках) рассчитан для обеспечения самоконтроля, путем выявления и анализу критических точек, с учетом особенностей технологического процесса, используемого оборудования, качества сырья, рецептуры изделий и климатических особенностей страны.

Ключевые слова: Международная система HACCP, продукты питания, овощи и фруктовые продукты, хранение и транспортировка продукции.

Abstract: The international HACCP system (Hazards Analysis and Critical Control Point) is designed to ensure self-control by identifying and analyzing critical points, taking into account the characteristics of the technological process, the equipment used, the quality of raw materials, product formulations and the climatic characteristics of the country.

Key words: International HACCP system, food, vegetables and fruit products, storage and transportation of products.

Мавзунинг долзарблиги. Codex Alimentarius нашрлари озиқ-овқат маҳсулотларига тааллуқли бўлган услубий қўлланмалар ва талабларни ишлаб чиқиш, халқаро савдо-сотиқнинг гармониклигини таъминлаш ва енгиллаштириш учун мўлжалланган. Бу контекстдаги озиқ-овқатга доир занжир – озиқ-овқат хом ашёларини ишлаб чиқишдан тортиб, токи истеъмолчигача бўлган босқичлар маълум аҳамиятга эга бўлиб, ҳар бир босқични бошқаришдаги асосий тадбирлар кўрсатиб қўйилган.

Комиссиянинг фикрига кўра, иш жараёнига HACCP халқаро тизимини қўллаш техникавий меъёрлар ва қоидалар озиқ-овқат маҳсулотларини назорат қилиш ва тўғри қўллашга доир меъёрий талаблар ҳар бир давлатдаги миллий органлар учун жуда ҳам фойдали саналади. Шу билан бир қаторда, HACCP тизимини қўллаш «Фермадан истеъмолчининг дастурхонигача»



принципига оид озик-овқат маҳсулот-ларини ишлаб чиқиш технологиясини янада такомиллаштириш, ҳар бир соҳа учун нозик назорат нуқталарни аниқлаш кераклигини талаб қилади. Бунинг учун маҳсулотни етиштириш ва истеъмолчигача етказиб бериш жараёнида нозик назорат нуқталарини ўрнатиш ва агар мумкин бўлса, уларнинг зарурий мезонлари чегарасини тасдиқлаш керак бўлади.

Мақсад. Ҳар бир нозик назорат нуқтаси учун НАССР тизимида издан чиқиши мумкин бўлган ҳолатлар ва уларни изга солишга доир аниқ ҳаракат алгоритминини ишлаб чиқиш.

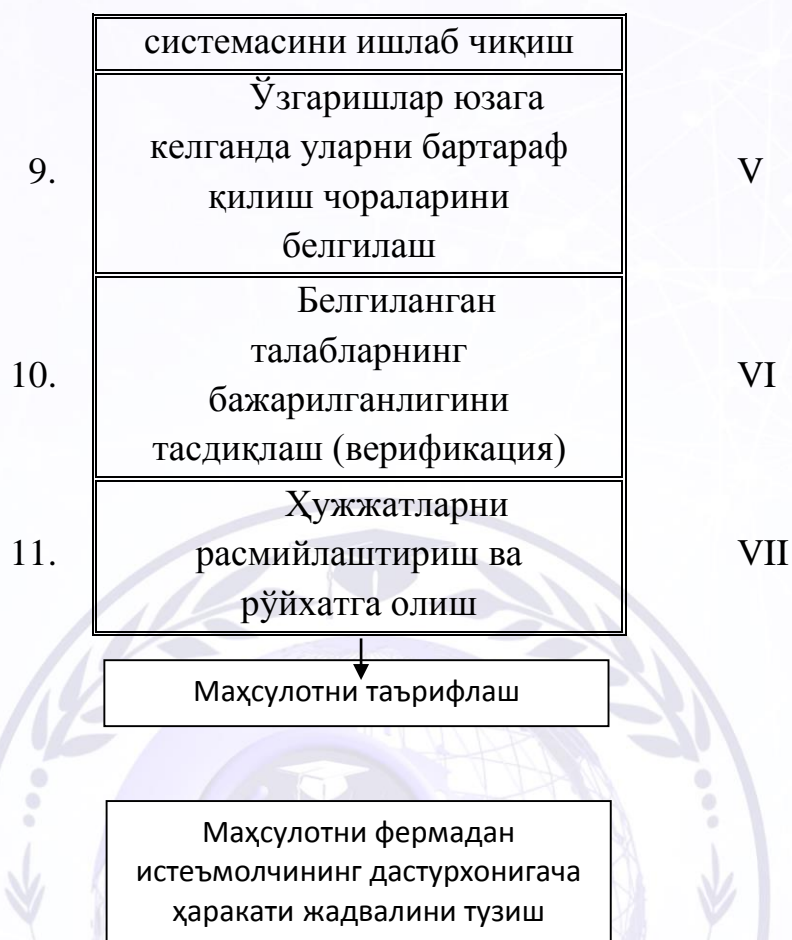
Текшириш бўйича қилинадиган ишлар қаторига қуйидагилар киради:

- НАССР тизими ва унинг ҳисоб-китобларини ўрганиш;
- Яроқсиз маҳсулотларни йўқотиш йўллари ва таҳлили;

Натижалар: Сабзавот ва полиз маҳсулотларини сақлаш ва ташишга тайёргарлик НАССР тизимини тадбиқ этишда маҳсулотни таърифлаш – маҳсулот учун ўрнатилган стандартлар талаблари, буюртмачи талаблари ва истеъмолчининг озуқавий ва биологик эҳтиёжларини қондириш хусусиятлари ҳисобга олган ҳолда амалга оширилди.

Сабзавот ва полиз маҳсулотларини сақлаш ва ташишга тайёргарлик НАССР тизимини тадбиқ этишда кетма - кетлик ишчи жадвали 6.1- расм.

1.	НАССР командаси (ишчи гуруҳи)ни тузиш	
2.	Маҳсулотни таърифлаш	
3.	Фойдаланиш мақсадларини белгилаш	
4.	Кетма-кетлик ишчи жадвалини тузиш	
Принциплари		
5.	Таҳлика омилларини ўрганиш	I
6.	Назорат нуқталарини белгилаш	II
7.	Назорат нуқталарининг мезонларини белгилаш	III
8.	Мониторинг	IV



Рўйхат							
Босқичи	Ҳавфли омил	Бошқариш тадбирлари	Нозик назорат нуқта	Нозик чегара	Мониторинг процедураси	Коррекция ловчи ҳаракат	Ҳисоб ёзувлари



Полиз маҳсулотларининг биринчи даражали етилиши уларни йиғиштириб олиш, идишларга жойлаштириш, узоқ масофаларга жўнатиш ва сақлаш учун жойлашга тайёр бўлади. Иккинчи босқич – маҳсулотларни технологик ишловлардан самарали ўтказишга имкон беради, учинчи босқич – янги ҳолда истеъмол қилиш ҳисобланади. Етилишдаги бир босқичдан иккинчи босқичга



Ўтиш, сабзавот ва полиз маҳсулотларининг тузилиши ва кимёвий таркибининг ўзгариши билан таърифланади. Ранги, консистенцияси, шакар миқдори, кислоталар ва б.қ. нисбати ўзгариб боради. Айрим маҳсулот турларида етилиш даражаси сақланиш вақтига мос келади. Уларга узум, олча, тарвуз кабилар киради. Жуда кўп полиз маҳсулотларининг йиғишдан то истеъмолчигача бўлган етилиш даври бир неча кундан бир неча ойгача бўлиши мумкин. Узок масофага ташиш ва сақлаш учун мўлжалланган олма ва нокларнинг кузги ва қишки навлари, ўриклар, шафтоли, хурмо, лимон, қовун, томатларни ҳосил йиғишга етилган вақтда терилиши керак бўлади. Картошка мағизининг қорайиб кетиши ҳосил йиғиш жараёни, ҳосил йиғилгандан кейинги кўшимча ишлов бериш ва саралаш ёки уни сақлашда эзилиши билан боғлиқ эканлиги аниқланди. Картошка ички қисмининг қорайиши жуда кўп навларда кузатилиб, 0 °С ҳароратда узок сақланганда ҳам кузатилди. Карамдаги нуқтали некроз нуқсонлари ҳосилни теришдан олдинги даврда намоён бўлиб, уни сақлаш жараёнида бу бузилиш кучайди ва март-апрел ойларида энг юқори даражасига кўтарилиш ҳолатлари кузатилди. Карамда нуқтали некрознинг ривожланишига азотли ўғитлар миқдорининг юқори бўлиши шароит яратиб берганлиги аниқланди. Бундан ташқари дала шароитида сақланаётган пиёз тўқимасининг парчаланиш жараёни кузатилади. Бунда пиёзнинг ташқи серсув пўстлоғи кўкимтир рангли бўлиб қолди. Кўпинча бу касаллик омборхонадаги ҳарорат ва намлик даражаси юқори бўлганда кузатилди. Совуқ ҳарорат орқали шикастланиш жуда кўп сабзавот ва полиз маҳсулотларини совуқда узок муддат сақлаганда кузатилади. Масалан, айрим навли олмаларнинг ички қисмида кўнғир ранг, сувли парчаланиш, тўқималарнинг емирилиши содир бўлади. 0-7 °С ҳароратли шароитда бодрингларда ғадир-будирлик ва чуқурчалар, хўлланган доғлар, бақлажонларда эса уруғининг қорайиб кетиши, ташқи тўқимасининг емирилиши кузатилди. Пишган помидорларда 7-10°С ҳароратда сувланиш, тўқималарининг бўшашиб кетишига олиб келган. Пишиб етилмаган помидорлар совитилганда ёки совуқ ҳароратда ташилганда табиий етилиш хусусиятини йўқотди.

Хулоса қилиб шу нарсани айтишимиз мумкинки, ҳар бир турдаги сабзавот ва полиз маҳсулотлари учун бузилишни чақирмайдиган, рухсат етилган совутиш ҳарорати зарур экан. Хужжатлар ва уларнинг ҳисоб-китобида маҳсулотни етиштирувчи фермадан истеъмолчининг



дастурхонигача бўлган ҳаракат масштаби ва харак-терига мувофиқ бўлиши лозим.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Файзибоев П. Н. и др. САБЗАВОТ, ПОЛИЗ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ЕТИШТИРИШ ЖАРАЁНЛАРИНИ ГИГИЕНИК БАҲОЛАШ //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2023. – Т. 1. – №. 7. – С. 221-225.
2. Файзибоев П. Н. и др. ЎЗБЕКИСТОН ШАРОИТИДА ЭХИНОКОККОЗ КАСАЛЛИГИ БИЛАН КАСАЛЛАНИШНИНГ ЭПИДЕМИОЛОГИК ТАҲЛИЛИ //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2023. – Т. 1. – №. 7. – С. 230-233.
3. Файзибоев П. Н. ЎЗБЕКИСТОН АҲОЛИСИНИНГ МИЛЛИЙ ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИ БИЛАН ОЗИҚЛАНИШИДА “НОВВОТ” НИНГ ТУТГАН ЎРИН //Журнал гуманитарных и естественных наук. – 2023. – №. 3 [2]. – С. 167-170.
4. Файзибоев П. Н. и др. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ НАЦИОНАЛЬНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НАВВАТА //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2023. – Т. 1. – №. 6. – С. 149-153.
5. Файзибоев П. Н. ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ЗАМОНАВИЙ ТЕХНОЛОГИЯЛАРДА ИШЛАБ ЧИҚАРИШНИ ТАШКИЛЛАШТИРИШ //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2023. – Т. 1. – №. 3. – С. 290-295.
6. Файзибоев П. Н. и др. ЗНАЧЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2023. – Т. 1. – №. 3. – С. 282-289.
7. Файзибоев П. Н., Ахророва М. Ш. TISH KARIESI BILAN KASALLANGAN VA SOG ‘LOM BOLALARNING OVQATLANISHINI VANOLASH //ЖУРНАЛ СТОМАТОЛОГИИ И КРАНИОФАЦИАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ.– 2023–Т. 4. – №.1.
8. Normamatovich F. P., Abduganievich O. S. METHOD OF PREPARING NOVVOТ FROM NATIONAL CONFECTIONERY PRODUCTS IN UZBEKISTAN //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2023. – Т. 1. – №. 6. – С. 160-164.
9. Normamatovich F. P. PRODUCTION TECHNOLOGY OF NATIONAL CONFECTIONERY" NOVVOТ" //Academia Science Repository. – 2023. – Т. 4. – №. 04. – С. 794-798.
10. Faiziboev Pirmamat Normamatovich, & Ochilov Sardor Abduganievich. (2023). METHOD OF PREPARING NOVVOТ FROM NATIONAL



- CONFECTIONERY PRODUCTS IN UZBEKISTAN. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 1(6), 160–164. Retrieved from <https://uzresearchers.com/index.php/ijrs/article/view/830>
11. Fayziboev Pirmamat Normamatovich. (2023). PRODUCTION TECHNOLOGY OF NATIONAL CONFECTIONERY "NOVVOT". *Academia Science Repository*, 4(04), 794–798. Retrieved from <https://academiascience.com/index.php/repo/article/view/131>
 12. Soatov , M. M. o'g'li, & Elmurodova , L. X. qizi. (2023). SUVNI KOAGULYATSIYA QILISHNING GIGIYENIK AHAMIYATI. *GOLDEN BRAIN*, 1(30), 67–71. Retrieved from <https://researchedu.org/index.php/goldenbrain/article/view/5194>
 13. Soatov , M. M. o'g'li. (2023). BOLALAR VA O'SMIRLARDA TEMIR TANQISLIGI ANEMIYASI. *GOLDEN BRAIN*, 1(10), 139–145. Retrieved from <https://researchedu.org/index.php/goldenbrain/article/view/3019>
 14. Faiziboev Pirmamat Normamatovich, Ibragimova Fairuza Sobirovna, Makhmaraimov Fuzail Ikhomovich, Abdurakhmonova Shakhnoza Sokievich, & Fayziboev Bekzod Pirmamatovich. (2024). HYGIENIC ASSESSMENT OF CRITERIA FOR SAFETY AND NUTRITIONAL VALUE OF FRUITS AND VEGETABLES. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 2(1), 77–81.
 15. Faiziboev Pirmamat Normamatovich, Fakhritdinov Shokhrukh Fakhritdinovitch, Roziklov Dilshod Allayorovich, Obloberdiev Okhunjon O'tkirovich, & Fayziboev Bekzod Pirmamatovich. (2024). ESTIMATES OF CONSUMPTION OF CONFECTIONERY PRODUCTS IN THE AVERAGE DAILY DIETS OF THE POPULATION IN THE SUMMERAUTUMN SEASON. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 2(1), 142–149.
 16. Файзибоев Пирмамат Нормаматович, Нарзуллаева ГулмираТоштемир кизи, Фахритдинов Шохрух Фахритдин ўғли, & Файзибоев Бекзод Пирмамат ўғли. (2024). САБЗАВОТ ВА ПОЛИЗ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ХАВФСИЗЛИК МЕЗОНЛАРИ ВА ОЗУҚАВИЙ ҚИЙМАТЛИЛИГИНИ ГИГИЕНИК БАҲОЛАШ. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 2(1), 136–141.
 17. Файзибоев Пирмамат Нормаматович, Ибрагимова Файруза Собировна, Махмараймов Фузаил Ильхомович, Абдурахмонова Шахноза Сокиевич, & Файзибоев Бекзод Пирмаматович. (2024). ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КРИТЕРИЕВ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 2(1), 71–76.



18. Файзибоев Пирмамат Нормаматович, Ибрагимова Файруза Собировна, Махмараймов Фузаил Ильхомович, Абдурахмонова Шахноза Сокиевич, & Файзибоев Бекзод Пирмаматович. (2024). ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КРИТЕРИЕВ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 2(1), 71–76.
19. Файзибоев П. Н. ИНСОН ОВҚАТЛАНИШИДА ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ АҲАМИЯТИ //GOLDEN BRAIN. – 2023. – Т. 1. – №. 6. – С. 47-51.
20. Файзибоев П. Н. и др. АҲОЛИНИНГ ТЎҒРИ ОВҚАТЛАНИШИДА МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ БИОЛОГИК ҚИЙМАТИНИНГ ТУТГАН ЎРНИ //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2023. – Т. 1. – №. 7. – С. 215-220.
21. Файзибоев П. Н. и др. ОЗИҚ-ОВҚАТМАҲСУЛОТЛАРИДАН БАКТЕРИАЛ ЗАҲАРЛАНИШИНИ ОЛДИНИ ОЛИШДА НАССР ХАЛҚАРО ТИЗИМИНИ ТУТГАН ЎРНИ //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2023. – Т. 1. – №. 7. – С. 226-229.

